MARIA ISABEL DE CARNE DE SOL

INGREDIENTES

1 kg arroz

500 g carne de sol

1/2 copo de óleo de soja ou banha de coco

2 cebola grande picada

1 pimentão grande picado

2 pimentas de cheiro sem semente

4 colheres de cebolinha picada

2 colheres de corante

1 colher de pimenta-do-reino

10 dentes de alho

2 colheres de sal

12 copos de água quente

MODO DE PREPARO

Corte a carne em pedaços pequenos

Aqueça a panela e coloque a carne

Quando a carne começar assar coloque o óleo

Deixe a carne ficar bem torradinha

Coloque o alho, a cebola, a pimenta

Deixe refogar por 5 minutos e mexa ao poucos

Adicione o arroz (já lavado) e refogue bem

Coloque a água quente e o sal

Mexa bem o arroz e deixe cozinhar em fogo alto

Quando o arroz começar a secar, baixe o fogo e tampe a panela

Depois de 20 minutos, mexa o arroz e coloque a cebolinha

Sirva quente e bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7780-maria-isabel-de-carne-de-sol.html